

Hellin

Kohvi-vaarika pralineetort

1 tort Ø 24 cm



Brownie-põhi

0,035 kg **DEBIC Butter Brioche 82%**, 82% Belgia kvaliteetvõi

0,040 kg **CALLEBAUT 811, 54,5%**, tume kuvertüür

0,130 kg **EIFIX Vollei**, pastöriseeritud täismuna

0,035 kg **kristallsuhkur**

0,015 kg **VERTIGO nisujahu 550**

0,001 kg **küpsetuspulber**

0,005 kg **CALLEBAUT White Chocolate Chunks 8x8x6 mm**, küpsetuskindlad valged šokolaaditükid keeksidele, muffinitele ja küpsistele

Kohvi-šokolaadimousse

0,090 kg **CALLEBAUT 811, 54,5%**, tume kuvertüür

0,025 kg **espressokohv**

0,200 kg **DEBIC Cream Stand & Overrun 35% UHT**, õhuline naturaalne 35% vahukoor

➤ Sulatada koos.

➤ Vahustada ja lisada šokolaadimassile.

➤ Lisada massile ja valada 22 cm läbimõõduga rõngastesse.

➤ Puistata massile.

➤ Küpsetada 170 °C juures ~25 minutit.

➤ **Šokolaad** sulatada koos kohviga.

➤ Sulatatud **šokolaadile** lisada järk-järgult vahustatud **koor**.

Vaarikatarretis

- 0,300 kg **RAVIFRUIT Puree Framboise**, naturaalne vaarikapüree
- 0,030 kg **kristallsuhkur**
- 0,035 kg vesi
- 0,050 kg **želatiinimass** (4 želatiinilehte, vees paisutatud)

Kohvi-granadillimousse

- 0,060 kg **CALLEBAUT 823, 33,6%**, piimakuvertüür
- 0,060 kg **CALLEBAUT 811, 54,5%**, tume kuvertüür
- 0,010 kg espressokohv
- 0,020 kg **RAVIFRUIT Puree Passion**, naturaalne granadillipüree
- 0,200 kg **DEBIC Cream Stand & Overrun 35% UHT**, õhuline naturaalne 35% vahukoor

Vaarikažele

- 0,075 kg **RAVIFRUIT Puree Framboise**, naturaalne vaarikapüree
- 0,075 kg **Cristaline**, kristallselge valmisžele
- 0,015 kg **želatiinimass** (1 želatiinileht, vees paisutatud)

Valmistamine

- Küpsetatud ja jahutatud **Brownie-põhjale** jaotada 1/2 **kohvimousse'i** kogusest ja asetada peale külmutatud **vaarikatarretise** ketas.
- Jaotada peale ülejäänud pool **kohvimousse'ist**.
- Seejärel jaotada peale ühtlase kihina **vaarika-kohvimousse** ja asetada tort 2 tunniks külma.
- Katta vaarikaželeega ja lasta ~1 tund külmas tarduda.

- **Püree, suhkur** ja vesi kuumutada ning segada sisse paisutatud **želatiin**.
- Segada, kuni **želatiin** on sulanud; saadud mass valada vormi ning sügavkülmutada.

- **Šokolaadid** sulatada, lisada kohv ja **püree** ning segada ühtlaseks.

- Järk-järgult lisada **šokolaadimassile** vahustatud **koor**.

- Segada püree **Cristalinega**, lisada paisutatud **želatiin** ja soojendada mass ~50 °C.
- Segada, kuni **želatiin** on lahustunud, jahutada mass ~30 °C-ni ja kanda tordile.

